

## Jornada Novedades de Información al Consumidor Colegio Oficial de Veterinarios de Madrid

Implantación del Reglamento (UE)  
Nº 1169/2011 sobre la información  
alimentaria facilitada al consumidor

25 de marzo de 2015 -

Emma Sánchez Pérez  
Subdirectora Gral. de Higiene y Seguridad Alimentaria

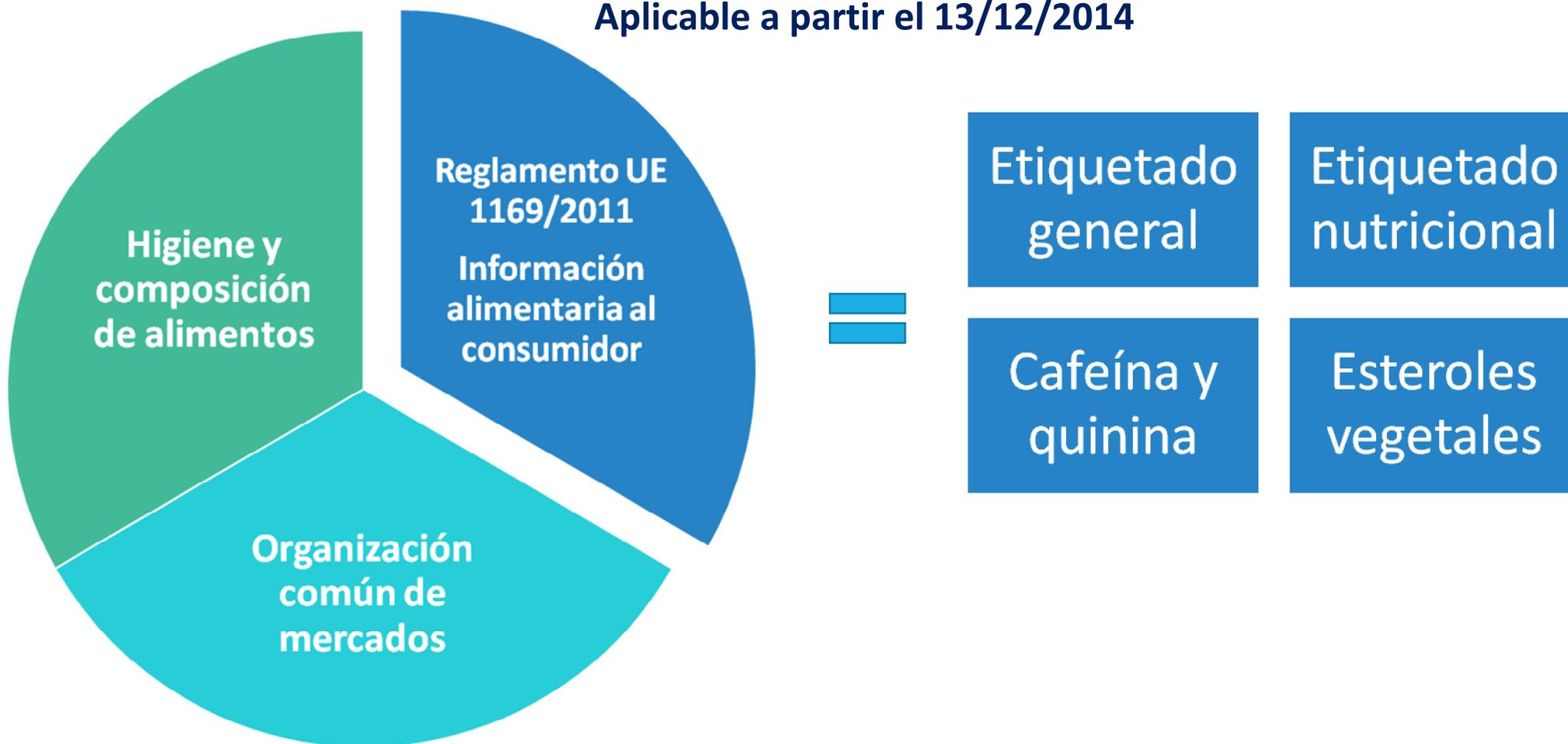


# Contenido

- Etiquetado obligatorio de alimentos: normativa de aplicación
- Principales novedades del Reglamento de información alimentaria facilitada al consumidor
- Responsabilidades de las empresas y comercialización entre ellas
- Presentación de la información obligatoria y exenciones para envases pequeños
- Lista de menciones obligatorias: principales cambios
- Información voluntaria
- Resumen cronológico de la implantación
- Publicaciones disponibles en [www.madrid.org](http://www.madrid.org)

# Etiquetado obligatorio: normativa aplicable

Aplicable a partir el 13/12/2014



# Reglamento de información alimentaria

Desde el 13/12/2014



## Derogación expresa

Directiva 87/250/CEE Grado alcohólico

Directiva 1999/10/CE Excepciones

Directiva 2000/13/CE Etiquetado

Directiva 2008/5/CE Otras menciones

Directiva 90/496/CEE Propiedades nutritivas

Directiva 2002/67/CE Quinina y cafeína

Reglamento (CE) No 608/2004 Fitosteroles

## Derogación tácita

Real Decreto 1334/1999 Etiquetado

Real Decreto 126/2015 Minoristas (envasados y no) y venta a distancia

Real Decreto 930/1999 Propiedades nutritivas

Real Decreto 906/2000 Quinina y cafeína

# Principales novedades del Reglamento

- ✓ Información alimentaria vs. Etiquetado
- ✓ Prácticas comerciales leales
- ✓ Requisitos para la venta a distancia
- ✓ Clarificación de responsabilidades de empresas
- ✓ Criterios sobre legibilidad y formas adicionales de expresión y presentación
- ✓ Mejor Información obligatoria sobre sustancias causantes de alergias e intolerancias (incluyendo alimentos no envasados)
- ✓ «Fecha de caducidad» > *alimentos no seguros- Reglamento (CE) nº 178/2002*
- ✓ **Nuevas MENCIONES OBLIGATORIAS**
- ✓ Información nutricional (obligatoria a partir del **13 de diciembre del 2016**)
- ✓ Marco legal para la información voluntaria

condiciones de conservación o de utilización (**incluyendo envases abiertos**)  
e procedencia para **dos nuevos grupos de alimentos**

# Responsabilidades de las empresas

El operador de empresa alimentaria responsable de la información es aquel con cuyo nombre o razón social se comercialice el alimento (o el importador, en caso de operadores no establecidos en la Unión Europea).

Todos los operadores deben **garantizar** y **verificar** el cumplimiento de los requisitos de etiquetado dentro de sus empresas

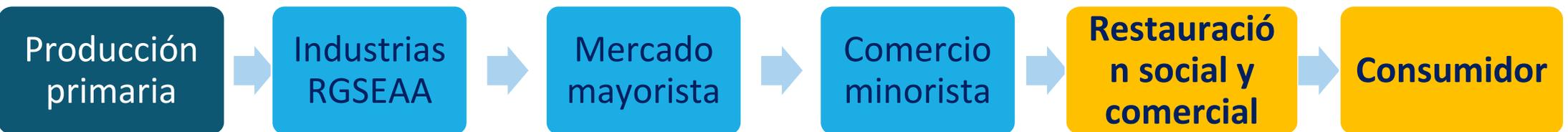
Los operadores cuyas **actividades no afecten a la información** alimentaria, **no deben suministrar alimentos** que, supuesta o notoriamente, **no sean conformes** con la legislación sobre etiquetado

Los operadores serán **responsables** de las **modificaciones** que ellos introduzcan en un etiquetado

No se permiten modificaciones que induzcan a error al consumidor, o que reduzcan de otro modo su nivel de protección.

# Comercialización entre empresas

- ✓ Los operadores que suministren **alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades** garantizarán que los destinatarios dispongan de suficiente información que les permita cumplir sus obligaciones.
- ✓ Los operadores garantizarán que la información relativa a los **alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades** se comunique al operador que vaya a recibir el alimento para que se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria (alérgenos al menos).



# Comercialización entre empresas

- ✓ Los operadores que suministren **alimentos no destinados al consumidor final ni a colectividades** garantizarán que los destinatarios dispongan de suficiente información que les permita cumplir sus obligaciones.
- ✓ Los operadores garantizarán que la información relativa a los **alimentos no envasados destinados a ser suministrados al consumidor final o a las colectividades** se comunique al operador que vaya a recibir el alimento para que se pueda facilitar al consumidor final la información alimentaria obligatoria (alérgenos al menos).

## Alimentos envasados destinados:

- Al consumidor final, pero comercializados en una fase anterior, en la que no se produce la venta a una colectividad.
- A ser suministrados a colectividades para ser preparados, transformados, fragmentados o cortados

### EMBALAJE EXTERIOR

- ✓ Denominación de venta
- ✓ Fecha de duración mínima/fecha de caducidad
- ✓ Condiciones de conservación
- ✓ Nombre o razón social y domicilio de la empresa

### DOCUMENTOS COMERCIALES

- (acompañando al alimento, enviados antes o en el momento de la entrega):
- ✓ Menciones obligatorias restantes.

# Presentación de la información obligatoria

Se expresarán **siempre mediante palabras y números**. Adicionalmente, se podrán expresar mediante pictogramas o símbolos.

Los caracteres utilizarán un **tamaño de letra** en el que la **altura de la x** sea igual o superior a **1,2 mm (tamaño de fuente 8 aprox.)** o a **0,9 mm (tamaño de fuente 6 aprox.)** en envases o recipientes cuya superficie mayor sea inferior a 80 cm<sup>2</sup>.

1	Línea ascendente
2	Línea de las mayúsculas
3	Línea media
4	Línea base
5	Línea descendente
6	<b>Altura x</b>
7	Tamaño



La Comisión debe establecer normas sobre legibilidad

# Exenciones para envases pequeños

## Superficie mayor < 80 cm<sup>2</sup>

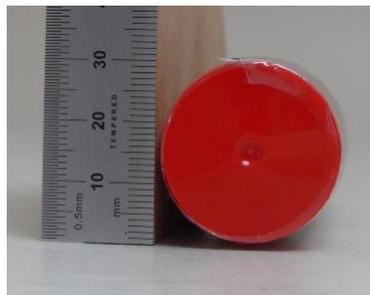
Altura mínima de la x reducida a 0.9 mm para la información obligatoria (no para la información nutricional voluntaria)

## Superficie mayor

< 25 cm<sup>2</sup>

Exentos de información nutricional obligatoria

Superficie mayor < 10 cm<sup>2</sup>



- ETIQUETA: denominación, (alérgenos), (indicación cuantitativa (fecha de duración mínima))
- Lista de ingredientes disponible por otros medios o a petición.
- Exentos del requisito del campo de visión.

# Lista de menciones obligatorias

artículo 9.1 del R 1169/2011

- a) Denominación del alimento \*
- b) Lista de ingredientes
- c) **Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos causantes de alergias o intolerancias**
- d) Cantidad de determinados ingredientes o categorías de ingredientes
- e) Cantidad neta \*
- f) Fecha de duración mínima o la fecha de caducidad
- g) Condiciones especiales de conservación y/o las condiciones de utilización
- h) Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
- i) País de origen o lugar de procedencia cuando así esté previsto
- j) Modo de empleo en caso necesario
- k) Grado alcohólico \* volumétrico adquirido (bebidas que tengan más de un 1,2 %)
- l) **Información nutricional (obligatoria a partir del 13 de diciembre de 2016).**

\* Menciones en el mismo campo visual (ya no exigible para la fecha de duración mínima)

# Nuevas menciones obligatorias adicionales

artículo 10.1 y Anexo III del R 1169/2011

**Alimentos que contengan aspartamo o sal de aspartamo-acesulfamo (Reglamento (CE) nº 1333/2008):**

Número E: «**contiene aspartamo (una fuente de fenilalanina)**»

Denominación específica: «**contiene una fuente de fenilalanina**»

**Alimentos que contengan cafeína:**

Bebidas (excepto las fabricadas a base de «café» o «té») con contenido superior a 150 mg/l: «**Contenido**

**elevado de cafeína: No recomendado para niños ni mujeres embarazadas o en período de lactancia**», a

continuación del contenido en mg/100 ml

Alimentos sólidos con cafeína añadida con fines fisiológicos (en cualquier concentración): «**Contiene cafeína. No recomendado para niños ni mujeres embarazadas**»

# Nuevas menciones obligatorias adicionales

Adición de agua (>5%) y de proteínas en productos cárnicos y pesqueros

Alimento **«elaborado a partir de piezas de carne»/«de pescado»**

**«Fecha de congelación» y «Descongelado»** en carnes y pescados

Requisitos composición para la **«carne picada»** (**aplicables desde el 01/01/2014**)

**«Carne separada mecánicamente»**

Declaración expresa de **nanomateriales** artificiales

**Grasas y aceites vegetales:** origen específico vegetal, y grado de hidrogenado

Requisitos específicos para la **«carne picada»** (desde el 01/01/2014)

Indicar **envolturas de embutidos no comestibles**



# Menciones obligatorias: cambios destacados

- a) Denominación del alimento
- b) Lista de ingredientes
- c) Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos causantes de alergias o intolerancias**
- d) Cantidad de determinados ingredientes
- e) Cantidad neta
- f) Fecha de duración mínima o de caducidad
- g) Condiciones de conservación y/o utilización
- h) Nombre o la razón social y la dirección del

- **Obligatorio para alimentos no envasados, envasados por minoristas y venta a distancia** (desarrollo en Real Decreto 126/2015)
- **COMPOSICIÓN TIPOGRÁFICA** que se diferencie claramente (tipo de letra, estilo o color de fondo)
- **Si no hay lista de ingredientes**, su indicación incluirá la palabra «**contiene**» seguida del nombre de la sustancia (antes solo para bebidas alcohólicas).



Reglamento (UE) Nº 579/2012 Productos vitivinícolas: menciones + pictogramas para sulfitos, huevo y leche

# Menciones obligatorias: principales cambios

- a) Denominación del alimento
- b) Lista de ingredientes
- c) Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos causantes de alergias o intolerancias
- d) Cantidad de determinados ingredientes
- e) Cantidad neta
- f) Fecha de duración mínima o de caducidad**
- g) Condiciones de conservación y/o utilización**
- h) Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
- i) País de origen o lugar de procedencia
- j) Modo de empleo
- k) Grado alcohólico
- l) Información nutricional.

«Fecha de caducidad»:

- Si se supera, son alimentos no seguros, según el Reglamento (CE) nº 178/2002
- Se indicará en cada porción individual envasada.

Conservación una vez abierto el envase

# Menciones obligatorias: principales cambios

- a) Denominación del alimento
- b) Lista de ingredientes
- c) Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos causantes de alergias o intolerancias
- d) Cantidad de determinados ingredientes
- e) Cantidad neta
- f) Fecha de duración mínima o de caducidad
- g) Condiciones de conservación y/o utilización
- h) Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
- i) País de origen o lugar de procedencia**
- j) Modo de empleo
- k) Grado alcohólico
- l) Información nutricional.

- Se definen ambos términos
- Obligatorio para dos nuevos grupos de alimentos (futuros actos de ejecución)
  - Carnes frescas “populares” (**porcino, aves, ovino y caprino**).
  - **Ingredientes primarios de un origen distinto al del producto**

# Menciones obligatorias: cambios destacados

- a) Denominación del alimento
- b) Lista de ingredientes
- c) Ingredientes o coadyuvantes tecnológicos causantes de alergias o intolerancias
- d) Cantidad de determinados ingredientes
- e) Cantidad neta
- f) Fecha de duración mínima o de caducidad
- g) Condiciones de conservación y/o utilización
- h) Nombre o la razón social y la dirección del operador de la empresa alimentaria
- i) País de origen o lugar de procedencia
- j) Modo de empleo
- k) Grado alcohólico
- l) Información nutricional.**

31/12/2016

Enriquecidos  
Declaraciones

Envasados  
(exentos)

- **Nutrientes obligatorios y complementarios**
- **Orden** de presentación en **tabla** (lineal si falta espacio)
- **Ingesta de referencia (IR)** en lugar de Cantidad diaria recomendada (CDR):
  - **Hidratos de carbono = 260 g** (antes 230)
  - **Proteínas = 50 g** (antes 45)

# Información nutricional **obligatoria** y **complementaria**

Nutrientes	Cantidad/100g/ml	Cantidad/porción	% IR por 100g/ml	% IR por porción
<b>Energía</b>	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>Grasas:</b>	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>Ácidos grasos</b>	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>AG monoinsaturados</b>	Obligatoria	Voluntaria	No posible	No posible
<b>AG poliinsaturadas</b>	Obligatoria	Voluntaria	No posible	No posible
<b>Hidratos de carbono:</b>	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>Azúcares</b>	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>Polialcoholes</b>	Obligatoria	Voluntaria	No posible	No posible
<b>Almidón</b>	Obligatoria	Voluntaria	No posible	No posible
<b>Fibra alimentaria</b>	Obligatoria	Voluntaria	No posible	No posible
<b>Proteínas</b>	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>Sal</b> (= sodio x 2,5)	Obligatoria	Voluntaria	Voluntaria	Voluntaria
<b>Vitaminas/ minerales</b>	Obligatoria	Voluntaria	<b>Obligatoria</b>	Voluntaria

# Información voluntaria

- Posible presencia no intencionada en el alimento de sustancias o productos que causen alergias o intolerancias
- Adecuación de un alimento para los vegetarianos o veganos
- Posibilidad de indicar ingestas de referencia para uno o varios grupos de población específicos
- Ausencia o la presencia reducida de gluten en los alimentos

**Reglamento (CE) Nº 828/2014 >> Aplicable a partir del 20 de julio de 2016**

✓ «Adecuado para las personas con intolerancia al gluten» o «adecuado para celíacos»

✓ «Elaborado específicamente para personas con intolerancia al gluten» o «elaborado específicamente para celíacos»

**Preparados para lactantes y preparados de continuación: prohibido informar sobre la ausencia o la presencia reducida de gluten**

# Resumen cronológico de implantación

**13/12/2011**

Entrada en vigor del Reglamento (UE) Nº 1169/2011

**01/01/2014**

Aplicación de requisitos para la «carne picada»

**13/12/2014**

Aplicación del Reglamento (excepto información nutricional obligatoria)

**2015**

Proyecto de R.D. para no envasados, envasados por minoristas y venta a distancia

**20/07/2016**

Aplicación del Reglamento (UE) Nº 828/2014 (gluten)

**13/12/2016**

Aplicación de la información nutricional obligatoria

3 AÑOS: modificación del diseño de etiquetas para adaptarse a nuevos requisitos

Agotamiento de alimentos existentes en el mercado y adaptación de etiquetas a etiquetado nutricional

# Reglamento de información alimentaria

Desde el 13/12/2014



## Normativa modificada

Reglamento (CE) Nº 1924/2006 Declaraciones nutricionales y de propiedades saludables.

Reglamento (CE) Nº 1925/2006 Adición de vitaminas, minerales y otras sustancias

## Actos delegados y de ejecución (17 obligados + 18 voluntarios)

Reglamento de ejecución (UE) Nº 828/2014 Ausencia o la presencia reducida de gluten

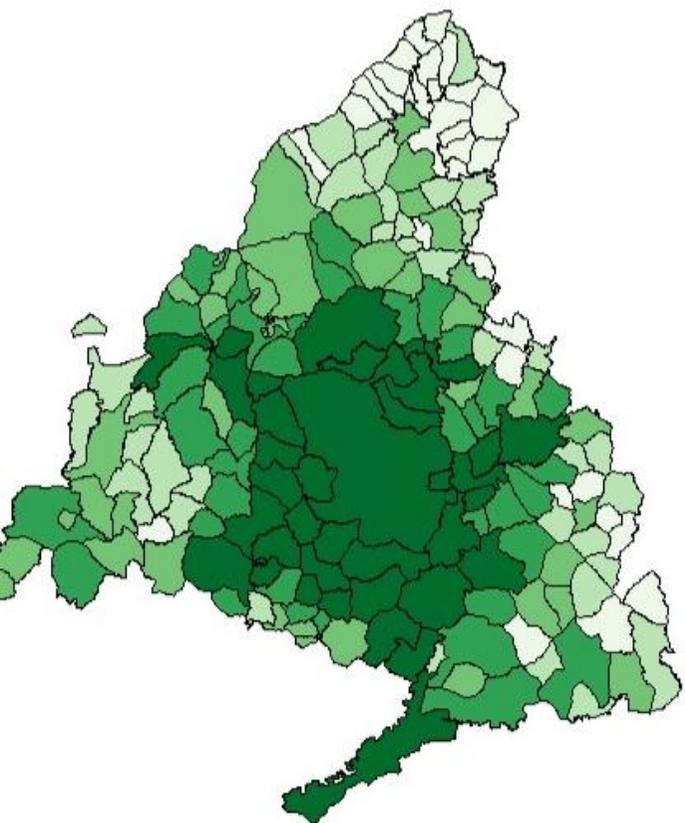
Uso de pictogramas y símbolos en lugar de palabras y números

Reglas de legibilidad

Precisión de los valores nutricionales y datos por porción o unidad de consumo

Indicaciones de origen para carnes e ingredientes primarios extracomunitarios





GRACIAS  
POR SU  
ATENCIÓN

